

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 1
засідання циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму

26.08.2025 р.

м. Харків

Голова: Сєдих К. В.

Секретар: Аштаєва Н. Л.

Всього членів циклової комісії: 28

Присутні: 28

Відсутні: немає

Порядок денний

9. Про затвердження тематики курсових робіт на I семестр 2025/2026 н. р

Доповідач: Сєдих К. В.

Слухали:

Голову циклової комісії Сєдих Костянтина В'ячеславовича про затвердження тематики курсових робіт в осінньому семестрі 2025/2026 н. р.

Костянтин В'ячеславович доповів, що відповідно до затверджених навчальних планів в осінньому семестрі 2025/2026 н. р. передбачено виконання курсових робіт з наступних обов'язкових освітніх компонентів, закріплених за цикловою комісією:

Освітній компонент	Освітньо-професійна програма
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр	
Дизайн та технології надання туристичних послуг	Туристичне обслуговування
Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства	Ресторанне обслуговування
Технологія виробництва харчової продукції	Виробництво харчової продукції
Ступінь вищої освіти бакалавр	
Ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа

Керівниками курсових робіт розроблено рекомендовану тематику курсових робіт, яку погоджено із гарантами відповідних освітньо-професійних програм.

Представлена тематика курсових робіт відповідає змісту вказаних освітніх компонентів, тому може використовуватись в освітньому процесі.

На голосування було винесено пропозицію про затвердження поданої рекомендованої тематики курсових робіт.

Ухвалили:

1. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра з обов'язкових освітніх компонентів «Дизайн та технології надання туристичних послуг» освітньо-професійної програми «Туристичне обслуговування» (додаток 1), «Дизайн і технології сервісних процесів у закладах ресторанного господарства» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» (додаток 2), «Технологія виробництва харчової продукції» освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» (додаток 3).

2. Затвердити рекомендовану тематику курсових робіт для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр з обов'язкового освітнього компоненту «Ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» (додаток 4).

3. Контроль за виконанням ухвали покласти на голову циклової комісії К. В. Сєдих.

Голова циклової комісії

Секретар



Костянтин СЕДИХ

Наталія АШТАЄВА

Додаток 2

до ухвали циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

від 26.08.2025 р. (протокол № 1, п. 9)

**Рекомендована тематика курсових робіт
з освітнього компоненту «Дизайн і технології сервісних процесів у
закладах ресторанного господарства»
освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»
освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр**

1. Організація обслуговування тематичного весільного бенкету у ресторані української кухні на 120 гостей.
2. Організація обслуговування тематичного бенкету «Морська вечірка» у приміському ресторані на 100 гостей.
3. Організація обслуговування тематичного бенкету «Оскар-паті» у ресторані преміум-класу на 90 гостей.
4. Організація обслуговування тематичного дитячого бенкету «Казкова країна» у кафе на 50 гостей.
5. Організація обслуговування тематичного бенкету «Національні кухні світу» у ресторані на 110 гостей.
6. Організація обслуговування тематичного корпоративного бенкету «Новий рік» у ресторані на 150 гостей.
7. Організація обслуговування тематичного бенкету «Середньовічний бал» у заміському ресторані на 130 гостей.
8. Організація обслуговування тематичного бенкету «Італійська ніч» у ресторані італійської кухні на 100 гостей.
9. Організація обслуговування тематичного бенкету «Halloween» у молодіжному кафе на 70 гостей.
10. Організація обслуговування тематичного бенкету «Еко-вечірка» у ресторані здорового харчування на 80 гостей.
11. Організація обслуговування тематичного бенкету «Бал-маскарад» у культурно-розважальному центрі на 200 гостей.
12. Організація обслуговування тематичного ювілейного бенкету у ресторані грузинської кухні на 90 гостей.
13. Організація обслуговування бенкету за столом у ресторані української кухні на 100 гостей.
14. Організація обслуговування бенкету за столом у ресторані при готельно-ресторанному комплексі на 120 гостей.
15. Організація обслуговування бенкету за столом у ресторані преміум-класу на 80 гостей.
16. Організація обслуговування бенкету за столом у заміському ресторані для на 200 гостей.
17. Організація обслуговування бенкету за столом у ресторані східної кухні на 70 гостей.

18. Організація обслуговування бенкету за столом у ресторані здорового харчування на 60 гостей.
19. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у ресторані при готелі на 120 гостей.
20. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у ресторані здорового харчування на 80 гостей.
21. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у конференц-залі готельно-ресторанного комплексу на 150 гостей.
22. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» під час корпоративного заходу у ресторані на 90 гостей.
23. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у ресторані для туристичних груп на 140 гостей.
24. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у ресторані преміум-класу на 70 гостей.
25. Організація обслуговування бенкету за типом «шведського столу» у заміському ресторані на 130 гостей.
26. Організація обслуговування туристів із Франції за типом «шведського столу» у ресторані на 200 осіб.
27. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету з нагоди відкриття виставки у ресторані на 80 гостей.
28. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету у ресторані преміум-класу з нагоди ювілею на 100 гостей.
29. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету у ресторані середземноморської кухні для туристичної групи на 90 гостей.
30. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету у ресторані при бізнес-центрі для корпоративних клієнтів на 150 гостей.
31. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету у ресторані заміського клубу з нагоди весілля на 130 гостей.
32. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету у молодіжному кафе-клубі на 90 гостей.
33. Організація обслуговування офіційного дипломатичного прийому за протоколом у ресторані на 100 гостей.
34. Організація обслуговування прийому за протоколом у форматі «шведського столу» у ресторані преміум-класу на 150 гостей.
35. Організація обслуговування прийому за протоколом з нагоди національного свята у заміському ресторані на 200 гостей.
36. Організація обслуговування прийому за протоколом у форматі вечері на честь офіційної делегації у ресторані на 70 гостей.
37. Організація обслуговування прийому за протоколом у ресторані при готелі для міжнародної конференції на 160 гостей.
38. Організація кейтерингового обслуговування весільного бенкету у заміському комплексі для 120 гостей.
39. Організація кейтерингового обслуговування фуршету на честь презентації компанії для 100 гостей.

40. Організація кейтерингового обслуговування конференції у бізнес-центрі для 200 учасників.
41. Організація кейтерингового обслуговування ювілейного прийому у приватному будинку для 60 гостей.
42. Організація кейтерингового обслуговування банкету у форматі «шведського столу» для туристичної групи на 90 гостей.
43. Організація кейтерингового обслуговування коктейлю-фуршету у виставковому центрі на 140 гостей.
44. Організація обслуговування банкету-коктейлю з нагоди відкриття виставки у ресторані на 100 гостей.
45. Організація обслуговування банкету-коктейлю у готельно-ресторанному комплексі під час ділової конференції на 150 гостей.
46. Організація обслуговування банкету-коктейлю у ресторані преміум-класу з нагоди ювілею на 80 гостей.
47. Організація обслуговування банкету-коктейлю у культурно-розважальному центрі на 200 гостей.
48. Організація обслуговування банкету-коктейлю у ресторані здорового харчування з нагоди презентації бренду на 90 гостей.
49. Організація обслуговування банкету-коктейлю у ресторані при бізнес-центрі для міжнародної делегації на 130 гостей.
50. Організація обслуговування туристів із Німеччини у ресторані при готельно-ресторанному комплексі на 150 місць

Гарант освітньо-професійної програми



Юлія БЕРЕЖНА

Керівник курсової роботи



Тетяна МІРОШНИЧЕНКО